42e Année. — N° 35. 30 Aout 1925

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

CHRONIQUE

La Situation

Depuis notre dernière chronique, la situation du vignoble ne s'est pas améliorée. Des pluies très fréquentes, presque quotidiennes, sont tombées, jusque vers le 10 août, dans la plupart des régions habituellement pluvieuses. Du 10 au 20, le beau temps a été général, très chaud et même trop chaud, détruisant dans le Midi les taches de mildiou anciennes et diminuant ainsi considérablement le nombre des germes capables de produire de nouvelles invasions ; arrêtant momentanément, par dessiccation brusquée des tissus, le mal dans les grains, les pédicelles et les pédoncules atteints, mais provoquant aussi le grillage d'abord de tous les grains altérés, — dont les communications avec les gros canaux de la souche sont coupées — et aussi des grains sains exposés au soleil.

Des pluies viennent de tomber à nouveau dans les mêmes régions, continuant à y provoquer de nouvelles attaques du mildiou ou à favoriser le développement des anciennes.

Actuellement les dégâts du mildiou sur les grappes sont donc non pas arrêtés complètement, mais très ralentis dans les départements du Midi de la France, nord de l'Hérault et Gard, Vaucluse,

Bouches-du-Rhône, où ils ont été tout d'abord si importants. Leur accroissement possible est lié aux pluies qui peuvent tomber.

Les vignobles de l'Aude, des Pyrénées-Orientales et du sud de l'Hérault n'ont subi presque ancun dommage du fait du Mildiou. Cependant nous recevons de l'Aude la lettre suivante :

« J'ai l'honneur de venir vous signaler un fait qui m'est arrivé cette année dans mon vignoble.

« J'ai une vigne dans la plaine d'une contenance de 6 hectares. Il s'est rencontré que j'ai sulfaté cette vigne le samedi 13 juin; le soir un orage nous fit abandonner le travail ; le lendemain dimanche une forte rosée très froide eut lieu. J'ai repris mon sulfatage le lundi 15 juin et jours suivants. Au bout de dix jours j'ai constaté une forte attaque de mildiou de la grappe qui s'est produite sur la partie que j'ai traitée le lundi et m'emportant la totalité de la récolte, aucune feuille n'ayant été atteinte, ce que je ne comprends pas ; tandis que la partie traitée le samedi est absolument indemne.

J'ai lu sur le *Progrès Agricole* du 5 juillet une note de M. Cadoret préconisant les bouillies à la chaux à dose de 3 o/o chaux et 3 o/o cuivre.

Chez nous on ne traite qu'avec du carbonate dont la préparation est beaucoup plus facile. J'ai constaté que les propriétaires de ma localité qui sulfataient avec de la bouillie fortement chargée en carbonate étaient mieux garantis que ceux qui traitaient avec une bouillie carbonatée légèrement acide.

Je tiendrais à avoir votre appréciation au sujet de ces diverses façon d'opérer ».

M. E. Preixan (Aude).

Si l'attaque était due à un brouillard épais, on comprendrait que seules les grappes puissent être atteintes, l'eau, dans ce cas, n'arrivant généralement pas sous les feuilles, mais pouvant ruisseler jusqu'aux grappes. Mais elle est due à une pluie. Il est probable que grâce à un temps plutôt sec qui a pu venir après la pluie, les taches des feuilles, au lieu de blanchir par formation d'efflorescences, sont restées stériles et comme avortées, marquant seulement de jaune flou les feuilles atteintes. C'est ce qui s'est produit cette année par temps sec. Les autres questions seront examinées ultérieurement.

Mais la sécheresse à laquelle est due l'absence de maladie, empêche dans le Midi le grossissement des grains, qui sont loin d'atteindre les dimensions qu'ils avaient l'année dernière à pareille époque. Ils sont du reste très irréguliers : il y en a de verts et de tout petits, de sous-moyens qui mûrissent mal et d'autres, presque normaux, sur la même grappe. Une pluie régulariserait le tout, mais il faut qu'elle vienne.

Le thermomètre a atteint le 16 août 40° sous abri officiel, on a même cité des chiffres plus élevés. L'air était brûlant. Aussi des dégâts assez importants ont-ils été signalés en de nombreux points du Midi et même du Sud-Ouest.

L'eudémis se généralise et s'étend. Les dommages de la deuxième génération deviennent de plus en plus importants ; il faudra dans certains cas hâter la vendange.

Dans le Sud-Ouest, le mildiou continue ses ravage. « Chez nous, le mal, écrit-on du Médoc, est grand par endroits, et malgré les traitements il empire chaque jour; les fumures copieuses et les labours répétés l'ont développé encore ».

Le Black-Rot —. ne pas confondre avec Rot brun, — et qui était redevenu presque inconnu des vignerons tant il était bénin —, le Black-Rot cause à nouveau des ravages dans les mêmes vignobles du Sud-Ouest. On nous écrivait à la date du 25 juillet de la Gironde :

« Je suis allé, ce matin, faire visite à mes vignes après les tempêtes de pluie que nous avons eues ces jours-ci et j'ai trouvé les raisins ci-inclus malades. Il y a un cabernet, un malbec, un merlot et j'ai remarqué que les ramifications du raisin étaient altérées et séchaient. Je n'ai trouvé aucun insecte qui aït pu les ronger, et je crois que la cause en est due au brow'rot des raisins.

Un raisin a le pédoncule fendu, comme creusé par un grêlon et nous n'avons pas eu une forte grêle, un peu mélangée à beaucoup d'eau.

Je ne peux qu'attribuer le mal au Mildiou du raisin — et qu'en pensez-vous ? Voùs pourrez mieux l'étudier que moi, surtout si vous regardez au microscope ».

E. B. (Gironde).

Toutes les grappes reçues étaient à moitié détruites non par le Mildiou ou le Brow-rot, mais par le Black Rot. Les dommages ont du continuer.

Le Centre cesse d'être relativement favorisé :

« Depuis le 10 juillet, nous écrit-on de la Nièvre, chez les Pinots, Gamay et surtout Chasselas, la récolte qui était superbe au début n'a fait que se perdre. Du fait de la Cochylis, aujourd'hui de l'oïdium et de la pourriture consécutives aux pluies, la récolte se trouve réduite du tiers sinon de la moitié ».

Le Mildiou — et l'Anthracnose que l'on croyait disparue, — ont participé à cette destruction.

La note suivante publiée par le Ministère de l'Agriculture fait connaître que beaucoup d'autres régions sont aussi mal partagées.

« L'enquête ouverte à la date du 1er Août par le ministre de l'Agriculture sur les dégâts causés dans les vignobles par le mildiou, l'oïdium, la cochylis, la grêle, avait pour but, non pas d'établir des évaluations ou des approximations chiffrées de la récolte de 1925, qui seraient actuellement prématurées, mais de préciser la nature et l'intensité des dégâts causés et d'en tirer une simple prévision de récolte, en comparant l'état actuel du vignoble à ce qu'il étaient l'an dernier à pareille époque.

» Les pertes subies ont été évaluées de 20 à 30 o/o dans les départements suivants : Var, Isère, Basses-Alpes, Saône-et-Loire, Côte-d'Or, Yonne, Marne, Aube, Tarn-et-Garonne, Gers, Basses-Pyrénées, Ariège, Loir-et-Cher, Maine-et-Loire.

» La perte serait de 40 o/o dans les vignobles du Haut-Rhin, du Bas-Rhin, de la Meurthe-et-Moselle et de la Nièvre.

» Il est indispensable d'ajouter que la période pluvieuse qui se poursuit depuis le début du mois d'août, accentue fortement sur bien des points les maladies cryptogamiques ; mais il est nécessaire aussi de rappeler que les apparences du début étaient excellentes presque partout et que malgré les atteintes subies, certains départements espèrent encore une récolte moyenne.

» Les prévisions actuelles peuvent d'ailleurs être sérieusement modifiées d'ici les vendanges.

» Il ne semble pas, toutefois, que nous puissions escompter une très grosse récolte de vin. Par ailleurs, notre production de cidre sera certainement faible. »

Que sera la récolte prochaine, dont les premières apparences étaient au moins aussi belles que celles de l'an passé ?

Les atteintes qu'elle a déjà subies, la réduisent très sensiblement. La réduction pourra se continuer ou s'arrêter suivant le temps qu'il fera. Un temps beau, sec, l'arrêtera dans les régions humides ; elle l'accusera davantage dans le midi, dont les vignes souffrent de la sécheresse. Un temps pluvieux aura des conséquences opposées. Ce qui pourra se produire aussi et à peu près sûrement, c'est une diminution de la qualité et du titre alcoolique des vins. Des mesures spéciales devront être prises pour assurer une bonne vinification.

Premier Congrès commercial du raisin de table à Agen

Ce Congrès, organisé par les Cies d'Orléans, P.-L.-M. et Midi, s'est tenu lundi et mardi de cette semaine, à Agen, sous la présidence de M. Carrère, sénateur et président de la Fédération des

Associations agricoles du Lot-et-Garonne, assisté de MM. Chaumier, député ; François Charmeux, Griffault et Lefèbvre. De très nombreux viticulteurs ont répondu à l'appel des organisateurs. Les questions portées au programme ont été exposées par les rapporteurs et discutées en séance. Nous en donnerons un compte rendu détaillé.

La culture des raisins de table prend de l'extension en France, et chaque fois qu'une crise de mévente du vin se produit on recherche les moyens d'augmenter la consommation directe du raisin. Cette année, les fruits étant peu abondants, les raisins se vendent et se vendront à des prix rémunérateurs. En sera-t-il chaque année ainsi ?

Le signataire de cette chronique a été chargé de traiter la question de l'amélioration des procédés culturaux. Il lui a paru qu'un raisin était d'autant plus recherché et consommé que son aspect était plus séduisant. Et c'est à faire connaître les pratiques culturales qui assurent les apparences les plus alléchantes, qu'il a consacré la communication suivante :

Amélioration des procédés culturaux. — Les divers procédés culturaux appliqués à la vigne ont pour objet, les uns, d'assurer une production régulière aussi élevée que possible pour une qualité déterminée, les autres d'accroître la qualité sans trop diminuer le rendement.

Mais quantité et qualité, qui sont étroitement liées, sont aussi en général l'inverse l'une de l'autre. Si la première croît, la seconde décroît ; il est donc difficile de modifier l'une sans porter atteinte à l'autre. Cependant certains facteurs agissent parallèlement et dans le même sens sur toutes les deux ; et ce sont ces facteurs dont il y a lieu de mettre ici le rôle en évidence.

L'accroissement de la production peut être obtenu par les pratiques connues de tous : labours fréquents et faits à point, fumures abondantes, emploi de porte-greffes vigoureux qui, en accroissant la puissance des ceps, permettent de mettre en œuvre, par une taille courte ou longue, mais plus généreuse, un plus grand nombre d'yeux à fruits et de faire naître des raisins plus nombreux et plus gros. C'est à quoi tend presque tout l'effort des vignerons quand il s'agit des produits ordinaires : les belles vignes donnent aussi les belles récoltes.

Mais quand il s'agit de vignes qui doivent donner des produits de haute qualité, il en va autrement. Ici le vin ou le raisin médiocres, qu'ils résultent d'une récolte trop abondante ou qu'ils proviennent de vignes à végétation excessive et trop prolongée, ne seraient plus ni recherchés ni rémunérateurs ; on a donc souvent intérêt à limiter la production.

Le vin s'apprécie à la vue et au goût. La vue peut être trompeuse ; la dégustation fait connaître ce qu'il vaut. Le raisin doit être de goût agréable lui aussi, mais son aspect est souvent la garantie de sa qualité. Un joli raisin est presque toujours bon et, par suite, c'est toujours le joli raisin que l'on recherche tout d'abord. On peut donc ici se fier aux apparences ; en tout cas, ce sont elles qui attirent et retiennent le consommateur. Cela est si vrai que ce qui parfois fait la haute valeur et les hauts prix des raisins, c'est l'aspect de ce qui ne se mange pas, de la rafle. Et si l'on veut, comme c'est l'objet de ce congrès, pousser de plus en plus à la consommation du raisin, il faut en soigner la présentation. Quand on voit l'état dans lequel beaucoup d'entre eux arrivent sur trop de marchés, un amour profond et excessif de ce fruit permet seul d'en justifier la consommation. Sans doute les raisins doivent être bons au goût, mais il faut surtout qu'ils soient alléchants, et c'est cette qualité qu'il importe de leur donner.

Comment ? .. La question est en grande partie une question de maturité. Un raisin mal mur n'attire personne ; une jolie apparence indique une bonne maturité ; L'apparence est fonction : 1° des dimensions, de la régularité et de la compacité des grappes ; 2° de la couleur, de la transparence, de la pruine ou fleur, bref de la maturité des grains.

Les dimensions des grappes sont liées à la nature du sol et du porte-greffe, à la taille. Un gros raisin d'une même variété est plus attirant qu'un petit. Les porte-greffes qui assurent le mieux les dimensions utiles sont : Riparia et tous ceux à allure de Riparia : Solonis, 1616, 106^{8}, Riparia-Berlandiéri 420 A. 161^{49}, 34 Ecole et tous autres Riparia Berlandiéri : Vinifera Berlandieri : 41 B. 333 EM. Avec eux ; toutes les sortes de terrain peuvent être plantées. Si dans certaines terres maigres, ils paraissaient devoir devenir trop faibles, les Riparia-Rupestris, les Berlandieri-Rupestris pourraient être préférés.

Cette influence spéciale du porte-greffe paraît due à la com-

pression de l'écorce qui résulte de l'inégal développement du sujet et du greffon.

La régularité et la compacité des grappes sont liées à la coulure. La coulure dépend : 1° de la température au temps de la floraison. Est-il possible en grande culture d'élever la température des raisins ? Sans aucun doute : en les maintenant au soleil, je veux dire à l'air libre. Cela implique un palissage qui écarte tout entassement du feuillage au-dessus ou autour des grappes. Peut-être aussi obtiendrait-on un bon résultat par l'ensachage. L'ensachage n'est pas sans danger, il peut provoquer la brûlure des fleurs ; mais le danger décroit à mesure que l'opération devient plus utile. Dans les régions très chaudes, elle est inutile, et c'est là qu'elle peut être le plus nuisible. S'il y avait intérêt à généraliser cette pratique, il conviendrait de rechercher si certaines couleurs des papiers ne seraient pas préférables à d'autres.

La coulure dépend aussi de l'alimentation des grappes, soit au moment de la floraison, soit après. La température intervient encore ici dans la formation des matières nutritives hydrocarbonées et autres. On peut cependant assurer la nutrition en dirigeant vers les grappes une certaine quantité de ces matières, qui était destinée à d'autres fins. Le *pincement*, en réduisant les organes de dépense, donne presque toujours les résultats attendus. Il consiste dans la suppression, au moment de la floraison, des extrémités des sarments en voie de croissance sur une longueur de 6 ou 7 mérithalles. Son efficacité est certaine. Mais il retarde quelque peu la maturité.

L'*incision annulaire* pratiquée à la même époque est peut-être moins efficace ; elle ne supprime pas des organes de dépense, elle concentre sur le raisin les matières nutritives qui, sans elle, seraient allées vers les racines ; elle joue le rôle de barrage. Mais elle ne retarde pas la maturité, elle l'avance, et je crois que pour tous les raisins de table, il s'agit là d'un avantage appréciable. C'est, on le sait, une opération peu onéreuse et qui peut être faite par une main-d'œuvre quelconque.

Les « trous » que les grappes irrégulières présentent, les grains qui avortent et tombent et ceux qui restent petits et verts ou même qui murissent, tout cela tient à ce qu'il n'y a pas suffisamment d'aliments pour tous les grains ; et les moins bien partagés disparaissent. On vient de voir comment on peut augmenter la part de

chacun d'eux. Mais ce résultat pourrait être aussi obtenu en réduisant le nombre des consommateurs, je veux dire des grains. Il ne peut être ici question du ciselage, mais seulement de la suppression de certains ailerons, surtout du raccourcissement de la grappe par la suppression du sommet.

Le soufrage au moment de la floraison donne aussi des résultats favorables.

La belle apparence des grains, qui fait tout le prix du raisin, leur grosseur, la couleur, la pruine, la transparence pour certaines variétés, ne peuvent être obtenues qu'à maturité complète. Il faut donc l'assurer. Il semble que pour les variétés précoces comme pour les tardives il y a avantage à hâter la maturité. Pour les premières aucun doute : elles doivent arriver le plus tôt possible sur les marchés. Pour les secondes, il faut toujours craindre la venue de froids précoces et, d'autre part, à l'arrière, saison, les grappes bien mûres pourrissent même moins facilement que celles qui sont à demi-mûres.

La maturité est retardée par une production trop abondante ; par la sécheresse, par une végétation trop active et trop prolongée, et aussi par une insuffisance ou même un excès de chaleur. L'insuffisance de la chaleur peut être atténuée par l'ensachage, dont les dangers sont déjà connus, par un palissage approprié dégageant dans la proportion voulue les grappes du feuillage qui les entoure. Dans les régions peu ensoleillées, il n'y aura vraisemblablement rien à craindre de la mise complète au soleil. Mais dans les régions très chaudes, il en sera autrement : ici il faut éviter surtout dans les terrains blancs ou caillouteux, une exposition brusquée au soleil ; et il se peut même qu'il ait intérêt, comme dans les régions les plus chaudes, à maintenir les raisins à l'ombre.

Pour que le palissage donne les résultats qu'on attend de lui, il ne doit pas consister seulement en un simple relèvement des rameaux. Ceux-ci doivent être dirigés et maintenus verticalement. Recourbés et étendus horizontalement sur les fils de fer ou retombant du sommet d'un échalas, ils se comportent comme s'ils avaient subi un pincement, c'est-à-dire qu'ils retardent la maturité. Les sarments dressés et rectilignes la hâtent.

L'effeuillage hâte aussi la maturité, mais il peut la retarder. Il la hâte chez les vignes faibles à végétation arrêtée ou à sarments rectilignes, il la retarde ou est sans action chez les vignes à végé-

tation puissante, tardivement active et recourbée. En tous cas, il ne doit porter que sur les feuilles de la base, et avec des précautions pour éviter les coups de soleil qui, s'ils n'endommagent pas les grains, brunissent ou roussissent exagérèment la peau et lui enlèvent sa bonne apparence.

La sécheresse peut être amoindrie par un porte-greffe approprié, par un espacement en rapport avec l'aridité du sol ; par l'irrigation. Dans les pays secs, Espagne, Amérique du Sud, la culture des raisins de table Ohanez, Moscatel n'est possible qu'avec l'irrigation. Il faut veiller à ce qu'elle ne prolonge pas trop la végétation, si l'on veut éviter un retard de maturité.

La surproduction peut être évitée par une taille moins généreuse et par l'enlèvement des grappes en excès. Mais on aide beaucoup la maturation par des engrais appropriés. Les engrais à employer peuvent être indiqués par l'analyse non pas du sol, mais des feuilles au cours de la végétation, suivant la méthode que M. le Professeur Lagatu et son collaborateur, M. Maume, ont fait récemment connaître. Les raisins enlèvent surtout de la potasse ; les engrais potassiques, notamment dans les terrains calcaires, soutiennent la production et sa qualité.

Une végétation tardive trop active, qui retarde la maturité comme on sait, est évitée sans frais par la diminution des fumures azotées, des labours, etc...

La grosseur des grains est favorisée par un rognage tardif si les vignes sont encore en voie de croissance. Il agit ici, comme à la floraison, en augmentant le volume total de la grappe ; mais il retarde encore un peu la maturité.

Quant à la couleur désirée de la peau, elle peut être obtenue soit par le palissage, soit même par un effeuillage restreint dans les régions peu ensoleillées ; ailleurs il est souvent préférable que le raisin reste à l'ombre ; ce qui explique des modes de conduites divers de la vigne. Dans le premier cas, la végétation doit être soutenue par un tuteur, échalas ou fil de fer ; dans le second, c'est le gobelet sans soutien qui s'impose, la végétation s'étalant en cloche au-dessus du sol et couvrant les raisins.

C'est près du sol que ceux-ci murissent le mieux.

— Dans tous les cas, ils doivent être à une distance de la surface du sol d'autant plus grande que la terre est plus argileuse ; il

importe en effet que les grains ne puissent être salis par les projections que causent les pluies violentes.

Toutes ces pratiques visent à donner aux raisins le plus bel aspect, de manière qu'ils tentent toujours le consommateur. Leur efficacité est variable suivant la région. Telle qui réussit ici peut échouer là. C'est une question de situation et par suite de climat.. C'est à chacun de choisir maintenant la technique ou l'ensemble des techniques qui conviennent à la situation occupée par le vignoble.

Le chasselas, avec ses variétés et ses variations, est le cépage le plus répandu dans le temps et dans l'espace. De l'Algérie et de la Tunisie jusqu'à la limite Nord de la culture de la vigne on voit partout du chasselas ; et de juillet jusqu'en novembre on en trouve à consommer de fraichement cueilli sur la souche. Cela témoigne de ses hautes qualités.

Mais il peut lasser à la longue et il y a des populations qui ne l'aiment pas soit parce qu'il est blanc, soit parce que ses grains sont trop petits. Pour retenir et attirer le consommateur de raisin, il conviendrait de lui présenter d'autres qualités : par exemple des grains plus gros, ou autrement colorés ou d'aspect différent. Ces caractères attrayants pourraient ce me semble être demandés à d'autres cépages, les uns à raisins blancs, les autres à raisins noirs et même à quelques raisins roses. Parmi les plus hâtifs, je cite le *Joannenc*. Comme tout ce qui fleurit trop tôt, il est exposé à la coulure, mais on sait comment il est possible d'y remédier. Après le chasselas, dans les régions chaudes pourquoi ne pas cultiver le *Sicilien*, si joli quand il est bien mur et si bon et qui se conserve si bien sur les souches ; et le splendide *Dattier de Beyrouth* aux grains énormes de couleur beurre frais, si tentants et si bons ; et la vieille *Olivette blanche* du midi, plus tardive et si craquante ; ou encore le Servan rond, chasselas ultra tardif, imputrescible et qui arrive sur les marchés quand il n'y a plus d'autres raisins ; la panse de provence même, et *l'Ohanez* qui est si joli quand il a pu mûrir ? — en rouge : le beau et délicieux *Cinsaut* qui, malheureusement, supporte mal les transports, le *Gros Colman* favori des anglais et, en rose, le *Flaming Tokay* ou Ameur bou-Ameur, sorte d'angélina, bien séduisant et très recherché par les Américains ; et tant d'autres de la Grèce, de l'Asie Mineure, de la Turquie, etc.. Il en sera question dans un autre rapport, je n'insiste pas. J'ai

voulu dire simplement qu'il faut accroître la variété des raisins de table à offrir au consommateur pour le porter à en manger sans cesse, sans se lasser.

Tous ces cépages ont des exigences spéciales au point de vue climat, sol et porte-greffe ; beaucoup de ces exigences sont connues, d'autres nous échappent encore ; on les connaîtrait si l'on voulait bien étudier ces vignes dans les régions où la production des raisins de table paraît possible et avantageuse. Il y aurait donc des champs d'expériences à établir dans les sols les plus convenables et avec des porte-greffes divers, mais répondant le mieux aux exigences de leurs greffons et des pratiques culturales. Cela pourrait être l'œuvre des Offices agricoles.

L. Ravaz.

L'INDUSTRIE DES PÉPINS DE RAISINS

Préliminaires

Au moment ou nous allions publier et adresser à tous ceux qui s'intéressent à l'épuisement des pépins de raisins, le projet économique figurant plus loin dans cette étude, quelque chose de nouveau s'est produit.

Ce fait nous a obligé de différer cette publication jusqu'au moment ou des essais concluants nous ont montré que l'une des plus importantes manipulations de l'industrie des pépins de raisins, celle qui intéresse leur séparation des marcs, devait être conduite de toute autre façon que celle recommandée jusqu'à ce jour.

Les derniers essais ont eu lieu en juillet 1925 à la Coopérative de Lézignan, et nous nous sommes empressé, de suite après, de terminer cette notice explicative.

L'Epuisement des pépins de raisins

La question de l'épuisement des pépins de raisins est maintenant réellement à l'ordre du jour ; partout l'on s'en préoccupe et de toutes les régions viticoles de la France et de l'Étranger nous parviennent des demandes de renseignements.

Il est assez difficile de comprendre pourquoi cette question a été si longtemps délaissée, pourquoi l'on a laissé perdre pendant des années un produit dont la valeur est considérable, pourquoi, alors qu'il faut tant de corps gras pour l'alimentation, la savonnerie et diverses industries, etc..., l'on n'a pas songé à une graine oléagineuse, négligée jusqu'à ce jour et dont la France produit des millions de kilogs.

On savait pourtant, depuis longtemps, que les pépins contenaient de 10 à 15 o/o d'huile, on connaissait l'usage des dissolvants, mais l'utilisation pratique des pépins était négligée. Lorsque nous disons « utilisation pratique », nous entendons la mise en marche d'usines spécialisées dans cette ques-

tion, ne traitant pas incidemment des lots plus ou moins importants de pépins, mais travaillant surtout cette matière.

L'erreur a été de ne pas avoir compris que l'usine devait être rurale, qu'elle devait être envisagée pour des ouvriers ignorant tout des questions techniques, qu'elle devait être installée vers la matière (marcs lavés ou distillés), car l'encombrement et le coût de transport de celle-ci était un obstacle à son déplacement.

Nous dirons même qu'elle ne pouvait pas être industrielle car une grande installation aurait absorbé une quantité de matières nécessitant une surface en vignes dont on n'a pas idée, d'où transport nécessaire et, si l'on réduisait celui-ci aux seuls pépins séparés de marcs sur place, on s'exposait à des aléas sans nombre ; tantôt arrêt de l'usine faute de pépins, tantôt stockage de pépins avec leur moisissure en perspective, sans compter le déplacement constant du matériel de triage des pépins.

Nous n'avons jamais pu savoir exactement où en était cette industrie à l'Etranger, ni même si elle était existante, mais en France elle n'était pas même à l'état embryonnaire, lorsque la Direction des Services Agricoles de l'Hérault et l'Office agricole de ce département résolurent de mettre cette question au point.

Chargé de la Direction des essais qui furent organisés à la Coopérative Oléicole d'Aniane en 1920, nous n'avons pas caché au début que ceux-ci seraient négatifs.

D'ailleurs obtenir de l'huile de pépins par pression, c'était laisser 5 à 6 o/o d'huile dans le tourteau ; c'était trop pour une matière déjà sans grande valeur, c'était trop peu pour soumettre ensuite ces résidus à l'épuisement.

Mais l'éveil était donné, un devoir nous était imposé et, à partir de ce moment nous n'avons eu qu'un désir, mettre au point les différents problèmes intéressant l'utilisation pratique des pépins et réaliser l'usine rurale pouvant traiter les déchets de la vinification ou de la distillation, aux lieux mêmes de production.

Déjà nous savions : 1° que 100 k. de marcs contenaient 24 à 26 o/o de pépins ; 2° que 100 k. de pépins à 15-20 o/o d'humidité donnaient 11 à 13 o/o d'huile ; mais bien des problèmes restaient à résoudre.

De 1919 à 1921 nos recherches avaient porté sur deux questions :

1° Choisir le meilleur dissolvant, c'est-à-dire celui qui ne présentant aucun danger pour des ouvriers, leur permettrait de traiter des matières dont l'humidité ne serait pas amenée à un minimum ; si l'on préfère pouvant épuiser les corps gras malgré une teneur en eau de 15 à 20 o/o. Après bien des tâtonnements, notre choix se porta sur le trichlorure d'éthylène. Ce produit était connu depuis longtemps, mais il était plutôt considéré, jusqu'à ces dernières années, comme un produit de laboratoire ; son emploi était presque nul.

2° Contrairement à ce qui s'était passé jusqu'à ce jour, établir l'usine vers la matière et là seulement où le stock de marcs serait suffisant pour assurer la vitalité d'une usine. Certes les encouragements ni les critiques ne furent ménagés, mais ne voyant que le but à atteindre, l'Office Régional Agricole du Midi nous fit confiance et mit en juin 1921, un crédit de 50.000 fr. à notre disposition.

Cette somme nous servit à monter une installation d'épuisement à notre coopérative oléicole de Nimes. Ne manquons pas de dire tout de suite, que les mêmes dispositifs servent pour tous les corps gras; ils n'en varient que

pour l'appareil destiné à triturer la matière à épuiser (émoteur pour les grignons d'olives, aplatisseur pour les pépins) et l'importance des séchoirs, qui doivent être proportionnels au degré d'humidité de la matière à traiter.

Cette première installation ne répondit pas au début à ce que nous en attendions ; elle fut transformée, modifiée et ce n'est qu'après six mois d'essais, qu'elle put servir enfin de modèle, à la première usine spécialisée dans le traitement des pépins créée en France, à Perpignan, à la Coopérative de distillation " La Catalane ".

Commencée en novembre 1922, cette usine ne put fonctionner normalement qu'au début de l'année 1923 ; elle traite : 3.500.000 à 4.000.000 de kilogs de marcs par an.

Elle réalisa en 1923 : 65.301 fr. 80 de bénifices nets
» » 1924 : 102.334 fr. 25 de bénéfices nets

les bénéfices seront encore plus importants cette année et l'installation a coûté 100.000 fr. environ.

Devant ces résultats, des installations se créèrent dans 12 autres milieux ; actuellement plus de 30 projets sont à l'étude.

Condition indispensable pour réussir dans l'épuisement des pépins de raisins

La seule condition exigée pour la réussite de l'entreprise, réside dans le stock de matières premières disponibles.

Si celui-ci est important, s'il permet le travail d'une installation, d'une très petite installation même, durant une partie de l'année, l'hésitation est une faute et les dirigeants des coopératives doivent user d'initiative ; dans le cas contraire, ils font perdre tous les ans à leurs associations, des bénéfices dont l'étude présente leur montrera l'importance.

Nous estimons que cette quantité de marcs ne doit pas être inférieure à 1.000.000 k., 2.000.000 seraient préférables et dans une contrée ou la vinification et la distillation se font en commun dans des usines coopératives, la création d'usines pour le traitement des pépins est relativement facile.

Cette quantité de matières peut être fournie par 2 ou plusieurs groupements résidant à des distances peu éloignées; dans ce cas le triage des pépins se fera sur place et seules ces matières subiront un transport.

Le stockage des marcs

Un des gros obstacles à l'industrialisation plus complète des pépins de raisins était dans leur conservation, car jusqu'en 1923, nous supposions que les marcs ne pouvaient être conservés qu'en cuves, c'est-à-dire à l'abri de l'air, pour garder aux pépins toutes leurs qualités.

Le stockage des pépins étant impossible, car il est très difficile de les défendre contre les moisissures, l'industrie de l'épuisement des pépins semblait être arrêtée dans beaucoup de milieux, par l'impossibilité de stocker les pépins et les marcs, et réalisable là seulement où la masse de marcs était suffisante sur le même lieu.

En 1923 et 1924, des marcs furent placés en cuves et en tas en plein air à la coopérative de distillerie la Catalane, de Perpignan; le rendement en huile des pépins fut le même au début des essais, mais il augmentait à mesure

qu'une fermentation se produisait dans la masse en plein air et que les pépins passaient du rouge au brun : donc la conservation des marcs à l'air est avantageuse.

Les essais donnèrent les résultats suivants :

Pépins rouges des marcs conservés en cuves (après 3 mois) richesse en huile 11 à 12 o/o ;

Pépins bruns des marcs en tas en plein air (après 3 mois) richesse en huile 13 à 14 o/o ;

Ces huiles possédaient la même acidité.

L'intérêt de l'expérience de la Catalane est très important, car les coopératives et les distillateurs peuvent laisser leurs marcs lavés ou distillés en plein air dans l'attente de la séparation des pépins ; la création d'usines d'épuisement devient alors possible entre des organismes distincts, peu éloignés cependant, car les appareils de triage pourront traiter les stocks de marcs les uns après les autres.

Le triage des pépins

Jusqu'à ce jour nous avions conseillé pour la séparation des pépins des marcs, des séparateurs-sasseurs ; ces appareils de provenance italienne et française ne répondaient pas à nos désirs.

Ils sont formés par un dispositif qui déchire d'abord les marcs, puis les laissent tomber sur une série de grilles horizontales ou légèrement en pente portées par des lames en acier, auxquelles un mécanisne imprime des trépidations brusques et rapides.

Ces appareils présentent les inconvénients suivants :

1° Rendement en pépins de 70 à 80 o/o, c'est-à-dire que sur 25 kil. de pépins que les marcs contiennent, nous en retirions 18 à 20 kil., le reste était perdu ;

2° Pépins obtenus, très sales, contenant 14 à 15 o/o d'impuretés (débris de peaux de raisins) ; d'où rendement diminué car ces matières occupaient dans nos dispositifs une place qui aurait dû être prise par des pépins ; usure de vapeur, c'est-à-dire de combustible et de dissolvant sans aucun profit.

3° Pannes fréquentes par suite de rupture des ressorts ; encrassage rapide des grilles.

4° Déplacement des séparateurs assez difficile. Conduite délicate nécessitant l'emploi d'un mécanicien.

Ces ennuis étant plus fréquents à la Coopérative de distillation « La Lézignanaise » de Lézignan (Aude) on y étudia un autre procédé de triage de pépins.

L'idée vint aux dirigeants de cette importante association de passer un stock de marcs dans un pressoir continu, de lui enlever une partie de son eau et de soumettre ce terreau à l'action d'un trieur ventilateur spécial ; les premiers essais furent très encourageants et, après en avoir constaté les heureux résultats, il fut décidé que des essais définitifs auraient lieu.

Nous avons assisté en juillet 1925 avec plusieurs constructeurs à ces expériences ; elles ont été concluantes.

Aux essais, 1.000 kilogs de marcs ordinaires, ayant subi un égrappage sommaire à la fourche ont laissé 760 kilogs de pulpes.

Celles-ci soumises à l'action d'un pressoir continu, puis d'un trieur-ventilateur ont donné 243 kilogs de pépins, soit 32 o/o de la pulpe ou 24 o/o des marcs bruts, *c'est-à-dire la presque totalité des pépins.*

Nous parlerons plus loin des résidus ou terreau de marcs, mais disons tout de suite que le triage a laissé environ 500 kilogs de terreau engrais.

Cette nouvelle méthode de triage des pépins présente donc les avantages suivants :

1° Obtention des pépins dans la proportion de 100 pour 100 au lieu de 75 °/₀, d'où augmentation de bénéfices de 25 o/o, sur les pépins seulement ;

2° Augmentation de rendement de terreau engrais ;

3° Possibilité d'obtenir des rafles bien débarrassées des pulpes, ce qui permettra leur dessiccation et un emploi plus facile comme combustible.

4° Pépins obtenus très propres ;

5° Fonctionnement des appareils sans pannes, ni arrêts ; leur conduite pouvant être assurée par n'importe quels ouvriers ;

6° Diminution de la main-d'œuvre pour le triage des pépins ; diminution du coût des appareils ; cette dépense sera très réduite là où l'on dispose déjà d'un pressoir continu ;

7° Facilités dans le séchage des pépins ; économie de vapeur et par conséquent de combustible.

Le matériel pour le triage des pépins comprendra : 1° un égrappoir (dans les milieux où les vendanges ne sont pas égrappées ; un constructeur établit un égrappoir à marc spécial). 2° un pressoir continu ; 3° un trieur-ventilateur spécial.

(*à suivre*).

J. BONNET,
Service régional de l'Oléiculture,
3, rue Goudard, Marseille.

LA SITUATION VITICOLE DANS LA HAUTE-GARONNE

Vous donnez, mon cher Directeur, quelques renseignements sur l'état des vignobles, renseignements qui tendent à signaler des diminutions de récoltes, assez considérables sur divers points. Je suis surpris que ces faits, qui sont bien connus, laissent le commerce si froid et qu'il n'y ait que quelques francs de hausse sur les vins encore disponibles. Le commerce, sans doute, veut impressionner les viticulteurs qui, à la veille des vendanges, sont forcés de vider leurs caves, car il est toujours dangereux de conserver du vin dans un cellier où les moûts vont être mis en fermentation. C'est pour ces raisons que je crois devoir, moi aussi, vous apporter le résultat de mes observations qui confirmeront celles de vos correspondants.

La situation est grave dans ma région, qui est bien viticole, Longages, Bérat et communes voisines. Nous avons eu cette année le temps le plus favorable qu'il soit pour le développement du Mildiou et de l'Oïdium. Je n'insisterais pas s'il n'y avait actuellement de mal que dans les vignobles imparfaitement soignés, cependant, qu'ils sont hélas nombreux. Combien

de viticulteurs qui soignent leurs vignes sans tenir compte du temps qu'il fait dans l'intervalle de deux traitements ; l'époque des sulfatages étant fixée à l'avance, ils ne se préoccupent pas d'autre chose. J'ai fait le nécessaire, dit-on, c'est fini pour le mois courant.

Ce qui est inquiétant, à mon avis, c'est la situation du viticulteur qui surveille de très près son vignoble, qui tous les jours va le regarder et auquel par suite la moindre trace d'invasion ne saurait échapper. Or, nous voyons dans ces vignobles de nombreuses atteintes de Mildiou de la feuille, de la grappe, quelquefois un quart de récolte a disparu.

Il est encore des vignerons qui pour ne pas être soupçonnés de négligence accusent le soleil de tout le mal apparent ; plus j'observe et plus je trouve que le soleil ne saurait que très rarement être mis en cause, ses rayons se font sentir surtout sur des raisins déjà souffrants, mais en apparence encore bien constitués.

Dès le départ de la végétation, j'avais, dans quelques notes parues dans nos feuilles syndicales, signalé le danger. Il y avait en effet quelques feuilles mildiousées, et puisqu'on ne pouvait empêcher le mildiou de se développer il eût fallu enlever toutes les feuilles atteintes ou avoir soin de toujours couvrir de cuivre feuilles et raisins encore sains. Je conviens que c'est chose difficile, en particulier en année humide comme celle-ci. Dans mon vignoble de Bérat, qui est très rigoureusement surveillé, il n'y a aucune règle pour le nombre de traitements utiles, toute les fois que le temps change, devient humide et qu'il y a des feuilles nouvelles non sulfatées, un traitement s'impose. C'est ainsi que certaines vignes cette année ont pu recevoir 7 sulfatages pendant que d'autres n'en ont reçu que 5. Je ne pense pas que même deux ou trois traitements supplémentaires aient pu suffire pour éviter toutes les attaques de Mildiou ; il eût fallu peut-être traiter tous les quatre ou cinq jours, en certaines périodes de végétation active et particulièrement humides.

En ce moment il n'est pas de vignes dont les jeunes feuilles aux extrémités des pousses ne soient atteintes de Mildiou ; certains, pour ne les pas voir, rognent leurs vignes, ce qui en général nuit à la végétation, en tous cas ne fait que déplacer le danger de propagation. Le temps favorable au développement du Mildiou a également favorisé l'Oïdium qui, en certains endroits, a fait des ravages sérieux.

Dans la plaine de Longages, les plus optimistes admettent qu'il y a 1/3 de récolte perdue, cependant que d'une façon générale on reconnaît qu'il y a actuellement la moitié de la récolte compromise, j'ajoute que la Cochylis et l'Eudémis se sont également multipliées ; cette même humidité qui facilite le développement du Mildiou favorise l'éclosion des œufs de Cochylis. Quelques orages de grêle ont détruit des récoltes entières, mais je n'en fais pas mention car ces ravages sont localisés et le mal limité.

L'étude de la culture des hybrides producteurs offre cette année un intérêt particulier, d'une part parce que celà permet de fixer la résistance relative de ceux-ci ; tels ont souffert du Mildiou et de l'Oïdium que l'on croyait très résistants, tels autres au contraire ont vu leur immunité consacrée définitivement, sans doute il y aura là quelques observations du plus haut intérêt qui mériteront d'être rapportées ; pourrons-nous le faire sans nous exposer à être brûlés sur un bûcher par les partisans de la monoculture qui réserveraient pour eux la culture de la vigne, rémunératrice, pour nous laisser celle du blé qui paraît onéreuse?

Quelques années comme celle-ci pourraient changer la face des choses ; le blé à 125 fr. les 100 kilos pourrait, en année favorable, être plus rémunérateur que le vin à 45 fr. l'hecto, comme il s'est vendu assez couramment cette année. C'est pourquoi on se presse souvent de demander aide et protection aux pouvoirs publics; pour ma part je m'estimerais bien satisfait si nos parlementaires ne votaient aucune loi contraire aux intérêts des agriculteurs qui sauront, sans doute proportionner leur production aux demandes des consommateurs.

Si le blé se vendait cher, nous n'aurions besoin des conseils de personne pour augmenter nos emblavures. Si imprudemment nous plantons trop de vignes, la surproduction nous servira de caveçon, si quelques attaques de Mildiou, de Black-Rot ou autres ne font pas office de soupape de sûreté...

20 août 1925.

G. HÉRON.

L'EMPRUNT. — APPEL AUX AGRICULTEURS

Dans une réunion tenue au siège de l'Académie d'Agriculture, les bureaux des principales Associations agricoles ont adopté, à l'occasion de l'emprunt ouvert actuellement, un appel aux agriculteurs destiné à être affiché dans les communes rurales.

En voici le texte :

L'emprunt ouvert en ce moment est le premier acte du Gouvernement français en vue de redresser la situation financière du pays.

Cet emprunt est réservé exclusivement aux porteurs de Bons de la Défense nationale. Les agriculteurs ont contribué pour une large part au succès de ces Bons. Mais l'importance de la dette flottante est telle aujourd'hui qu'elle peut créer des embarras au Trésor public. L'emprunt est émis pour mettre la valeur de ces bons à l'abri de toute fluctuation en les transformant en rentes perpétuelles.

Souscrire à l'emprunt, c'est garantir pour l'avenir le capital représenté par les Bons de la Défense nationale.

Souscrire à l'emprunt, c'est assurer à ce capital un revenu minimum de 4 o/o, qui peut s'accroître. Si le taux de la livre sterling s'élevait, par exemple, à 104 fr. 50, le revenu serait de 4,40 o/o.

Souscrire à l'emprunt, c'est fournir au Gouvernement français une arme puissante pour triompher des spéculations odieuses coalisées contre le crédit de la France.

Souscrire à l'emprunt, c'est contribuer par l'amélioration du crédit de l'Etat à rendre leur valeur aux emprunts nationaux contractés pendant la guerre et auxquels les agriculteurs ont pris une large part.

En souscrivant à l'emprunt, les porteurs de Bons de la Défense nationale seront récompensés de la confiance qu'il ont eue dans l'avenir du pays ; en même temps, ils contribueront à consolider définitivement sa puissance financière.

Leur intérêt se confond avec l'intérêt de la France.

La sécurité la plus complète est garantie. Aucune hésitation n'est possible.

Académie d'Agriculture : Henry Sagnier, secrétaire perpétuel. — *Confédération nationale des Associations agricoles* : Jules Gautier, président. — *Société des Agriculteurs de France* : marquis de Vogué, président. – *Société nationale d'Encouragement à l'Agriculture* : Victor Boret, président. — *Société des Viticulteurs de France* : Prosper Gervais, président. — *Société nationale d'Horticulture de France* : A. Viger, président. – *Société française de protection de la main-d'œuvre agricole* : Fernand David, président. — *Association de l'Industrie et de l'Agriculture françaises* (*Section agricole*) : comte de Saint-Quentin, président. — *Association de la Presse agricole* : H. Gomot, président. — *Union centrale des Syndicats des Agriculteurs de France* : marquis de Vogué, président. — *Syndicat central des Agriculteurs de France* : A. Mortureux, président. — *Confédération générale agricole* (*Union nationale des Paysans de France*) : Sadi-Carnot, président. — *Fédération nationale de la Mutualité et de la Coopération agricoles* : A. Viger, président. — *Office national du Crédit agricole* : L. Tardy, directeur. — *Chambre syndicale des Constructeurs de Machines agricoles* : A. Ritte, président. — *Syndicat agricole de la Région de Paris* : A. Monmirel, président. — *Association générale des Producteurs de blé* : René Auberge, président. — *Confédération générale des Planteurs de betteraves* : A. Monmirel, président.

N...

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

On va installer le Renard Argenté dans les Cévennes.— On parle beaucoup, depuis quelques temps, de l'élevage du Renard Argenté, et il semble que cette nouvelle industrie agricole va prendre un développement considérable dans notre pays, où — de l'avis des experts américains — il est appelé à un magnifique avenir.

De hautes personnalités s'y intéressent, car la réussite et le développement de cet élevage auront pour résultat de retenir à la terre de nombreuses personnes et d'y faire revenir bien des citadins ; citons, notamment, S. A. le Prince de Murat, qui n'a pas hésité à prendre la direction d'une très importante société d'élevage, M. Maumené ; directeur de la *Vie à la Campagne* ; M. Gaudet, M. Bernheim, etc...

Cet élevage a, en effet, donné au Canada des résultats prodigieux, enrichissant en quelques années des centaines d'éleveurs : tel qui n'avait pas 10 dollars de crédit à son débit, possédait un million de dollars, cinq ans après. Tout cela fait rêver, et chacun voudrait pouvoir devenir éleveur !

Une association s'est récemment formée pour favoriser cet élevage en France et pour fournir gratuitement aux administrations et aux particuliers tous les renseignements dont ils auraient besoin ; nos lecteurs peuvent lui écrire de notre part. C'est l'*Union des Eleveurs de Renards Argentés et d'animaux à fourrure, 24, rue Baudin, Paris.*

Sous le patronage de cette Union, un groupe étudie actuellement la création très prochaine d'un important élevage dans les Cévennes ; d'après nos

renseignements, les travaux seraient effectués en août et septembre, et les renards arriveraient du Canada dès la fin d'octobre.

Elle prie les maires des communes des Cévennes où se trouvent des terrains convenables (légèrement boisés, situés à une altitude de 1000 m. au moins), de se mettre en relation avec elle, en indiquant si la commune serait disposée à accorder des facilités spéciales (terrains à bas prix, etc...); nous n'avons pas besoin d'insister auprès de MM. les Maires sur l'intérêt que présente cette proposition pour leur commune qui pourrait y trouver une importante source de richesse et d'activité.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts** — Du *Moniteur Vinicole*. Courant du mois de juillet, il est entré dans les Entrepôts parisiens 302.173 hectos de vins, c'est-à-dire un peu plus que les mois précédents, puisque les réceptions de marchandises s'étaient élevées : en juin à 284.751, en mai à 257.727, en avril à 279.512. Quant aux sorties, elles ont été de 295.318 hectos en juillet ; elles s'étaient chiffrées par 311 878 en juin, par 303.679 en mai et par 302.689 en avril dernier. La différence n'est donc pas très sensible, quoique la consommation soit un peu réduite du fait des vacances.

Les achats sont assez difficiles en ce moment, pour les négociants de la place qui désirent se réassortir, par suite des exigences des récoltants, qui ne semblent pas disposés à vendre et qui, aux demandes du commerce, faites aux prix proposés, répondent souvent par des augmentations. Les affaires ont été assez actives, elles auraient pu l'être encore davantage sans les jours fériés. Les prix se sont ressentis de la hausse à la propriété, quoiqu'en ne la suivant pas tout à fait. On a payé des vins rouges du Midi 8°, de 76 à 79 fr., des 9°, de 80 à 85 fr., des 10° aux environs de 85 fr. Les Algérie ont vu des prix en augmentation également ; on a traité de 90 à 100 fr. suivant degrés et qualités. Des vins blancs de cette provenance ont été payés jusqu'à 120 francs Tous ces prix pour l'hecto nu sur gares de Paris. Les transactions sont plutôt rares sur les vins du Centre, peu offerts en ce moment sur place.

Voici la note du *Marché aux Vins* :

La demande a été assez active ces jours derniers, les cours de notre place étant inférieurs à la parité de ceux pratiqués au vignoble ; les quantités à la vente n'étant pas importantes, les prix s'inscrivent en plus-value sur les précédents.

LANGUEDOC. — Hausse sur toute la ligne. Comparez les cours d'une semaine à l'autre.

GARD — Nîmes — *Cours de la Commission officielle* :

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 17 août	Cours du 24 août
7 à 8°.	60	7 à 8°. — 50	»
8 à 9°	à	»	8°. — 54
9 à 10°	84	9 à 11° — 62	à à
10 à 11°	»	»	11°. — 66
11 à	»	»	»
Costières...	92 à 105	6 fr. à 6,25 le d.	6 fr. 25 à 6,50 le d.
Rosé, paillet, gris..	»	»	»
Blanc Bourret	»	»	»
Blanc Picpoul	»	»	»

HÉRAULT. — **Montpellier.** — *Bourse de Montpellier.*

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 18 août	Cours du 25 août
7 à 8°	7 fr. 25	8°. — »	8°. — »
8 à 9°	à	9°. — 56	9°. — 60
9 à 10°	8 fr. 50	10°. — à	10°. — à
10° et au-dessus	le degré	11°. — 65	11°. — 75
Rosé		12°. — »	12°. — »
Blanc		»	»

Rosé : 6,75 à 7 fr. 25 ; blanc : 7 à 7 fr. 50.

Cette. — Chambre de Commerce. — Bourse de Cette. — Marché du 19 août 1925.

Vins : Rouge courant, 9 à 11 degrés, 56 à 65 fr. l'hecto ; rosé, le degré, 6 fr. 25 ; blanc, 6.25 à 7 fr. 25 le degré. Nu, pris à la propriété, tous autres frais en sus.

Algérie-Tunisie rouge, 11 à 12°. 1er et 2e choix 7 à 7 fr. 50; rosé, de 7 à 7.50

Suivant degré, qualité et quantité, nu quai Cette, plein fait, fûts acheteurs, comptant net.

Mistelle blanche 8/9° liqueur 15 degrés alcool pas d'affaires.

Quelques offres sur souches ont été traitées sur la base de 6 fr. 50 le degré environ.

— **Béziers.**

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 14 août	Cours du 21 août
7 à 8°	»		»
8 à 9°	62	9°. — 56	9°. — 60
9 à 10°	à	10°. — à	10°. — à
10 à 12°	85	11°. — 65	11°. — 70
Vins rosés	7 fr. 50 le d.	6 fr. 25 le d.	»
Vins blancs	8 à 8 fr. 50 le d.	6,75 à 7 fr. 25 le d.	7 à 7 fr. 50 le d.

Olonzac. — Cours des vins du Minervois. — Marché d'Olonzac du 23 août. — Vins rouges, de 10 à 11 degrés, de 65 à 70 fr.; de 11 à 12 degrés, de 70 à 75 fr.; de 12 à 13 degrés, de 75 à 80 fr.

Pézenas. — Cours des vins, semaine du 22 août :

Vins rouges, de 8 degrés, 57 à 59 ; 9 degrés, de 59 à 62 francs ; 10 degrés, de 63 à 67 francs ; de 11 degrés, de 68 à 71 francs.

Vins blancs et rosés, 7 fr. le degré.

Bourrets et picpoul, 7 fr. 50 le degré.

Clairettes, manque, vins nouveaux sur souche de 6 à 6 fr. 50 le degré l'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus, suivant qualité, éloignement de la cave et logé.

AUDE. — **Narbonne.**

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 13 août	Cours du 20 août
7 à 8°	»	»	»
8 à 9°	68 à 77	8 à 9°. — 52 à 56	8 à 9°. — 57 à 60
9 à 10°	77 à 84	9 à 10°. — 56 à 60	9 à 10°. — 60 à 65
10 à 11°	84 à 91	10 à 11°. — 60 à 65	10 à 11°. — 65 à 68
11° et au-dessus	91 à 102	11 à 12°. — 65 à 70	11 à 12°. — 68 à 72

Carcassonne. — Cote officielle des vins, cours moyen pour la semaine du 16 au 22 août 1925 :

Vins rouges de 9 à 12 degrés, de 63 à 75 fr. l'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus.

Lézignan (Aude). – Cours des vins du Minervois et de la Corbière, récolte 1924.

Minervois, de 9 degrés à 13 degrés, de 60 à 78 fr. ; Corbière, de 10 degrés à 13 degrés de 65 à 78 fr.

La cave coopérative de Caunes-Minervois (Aude), a vendu, le 18 courant, un lot de vin rouge 11°5, au prix de 75 fr. nu et pris en cave.

Dans cette localité, la cochylis et l'eudémis font des ravages considérables : la sécheresse est intense et les journées des 15 et 17 ont valu à ce vignoble des dégâts importants, par suite du grillage.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan.** — On cote :

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 15 août	Cours du 22 août
7 à 8°	»	En raison	»
8 à 9°	65 à 70		58 à 60
9 à 10°	70 à 78	des fêtes	60 à 65
10 à 11°	78 à 90	»	65 à 70
11 à 12°	90 à 103	pas de cours	70 à 75
12 à 13°	»		75 à 80

BOUCHES-DU-RHÔNE. — **Marseille.** — Cote officielle des vins. Marché du 19 août. — Région : rouge, de 8 à 9 degrés, sans affaire ; de 9 à 10 degrés, de 54 à 58 fr. ; de 10 à 11 degrés, de 58 à 62 fr. ; rosé de 6 fr. à 6 fr.50 le degré ; blanc de 6 fr. 50 a 7 fr. le degré. suivant qualité, couleur et éloignement de la cave, pour marchandise prise en cave, tous frais en sus.

Vins d'Algérie : rouge, de 10 à 12 degrés, 1er choix, de 72 à 85 fr. l'hecto, suivant qualité, couleur et provenance, par 25 fûts minimum, tous frais en sus.

Vins d'Espagne : sans transaction.

VAUCLUSE. — **Valréas.** Marché du 19 août. — Vins rouges, 5,70 à 6 fr.; vins blancs, 6.25 à 6 fr. 50 le degré, pris à la cave et tous autres frais en sus.

ALSACE. — **Strasbourg.**

	Haut-Rhin	Bas-Rhin
Vins blancs courants :		
Nouveaux	150 à 190	90 à 150
Vieux	200 à 250	100 à 180
Vins blancs fins :		
Nouveaux	270 à 340	200 à 280
Vieux	300 à 450	200 à 300
Vins blancs fins :		
Nouveaux	450 à 580	400 à 450
Vins rouges :		
Nouveaux	120 à 140	

ALGERIE. — **Alger.** — Du 14 août 1925 :

Vin rouge :

Toutes les qualités réunies, le degré, 5.50 à 6 fr. 25

Vins blancs :

De raisins rouges, 5 fr. 75 à 6 fr. 25 le degré.

De raisins blancs, 5.75 à 6 fr.25 le degré.

Marchandise rare, marché ferme.

CENTRE. — De l'*Agriculture du Centre*.— La situation s'est plutôt aggravée dans la majeure partie du vignoble. Le Mildiou d'une part, la Cochylis d'autre part, vont causer de nouveaux dégâts.

Sur les bords du Cher, il faut ajouter de l'Oïdium et de la coulure dans les côts.

Les cours s'en ressentent. Bien que les vignerons ne soient plus guère vendeurs, on parle, pour les blancs, de 7 fr. le degré à Pouillé, de 7 fr. 50 à 8 fr. à Thézée.

En rouges, on note les cours de 7 fr. 50 à 8 fr. et au-dessus, à Pouillé, à Thenay, etc.

Sur les bords du Loir, la récolte n'est pas compromise... si le temps se remet au beau ! On paie les vins d'Aunis 120 fr. la barrique de 220 litres.

Le Pinot blanc atteint 140 francs.

En Touraine, dans la région de Nazelles, la récolte est déjà sensiblement réduite. Les cours sont en hausse. Le commerce paye 90 à 110 fr. l'hecto les vins de 10° à 10° 1/2, enlèvement de suite.

Sur les bords de la Loire, en aval de Blois, à Mesland, les gamays sont très atteints par le Mildiou de la grappe. Les blancs sont moins atteints.

Cours en hausse ; les vins de petit degré se vendent 60 francs l'hecto en rouge.

En amont de Blois, on peut dire que la récolte sera réduite au moins de moitié.

Le commerce a offert dernièrement 56 à 58 fr. l'hecto pour des vins de 8 à 9 degrés. Mais les viticulteurs ne veulent pas vendre à ce prix.

Dans le Blésois, on craint beaucoup la Cochylis.

A Mont, le Mildiou a causé des dégâts sérieux, même dans des vignes sulfatées cinq fois.

Les Arbois et les Meslier ont mieux résisté que les Romorantins, très sérieusement touchés.

On estime, dans certains vignobles, que la récolte sera diminuée des 2/3.

MARCHÉ AUX RAISINS

Avignon. — Marché du 24. — Raisins blancs, 90 à 125 fr.

Carpentras. — Marché du 23. — Raisins de table blancs chasselas, 140 à 145 fr.; clairette, 100 à 120 fr. les 100 kilogrammes.

ALCOOLS

Montpellier.— Esprit trois-six, vin les 100 degrés, 700 à »»» fr. ; marc 86° manque; rectifié, de 95 à 97°, les 100° 770 à »»» fr.; eaux-de-vie de Montpellier et de marc manque, pris à la distillerie, tous frais en sus.

Béziers. — Trois-six de vin bon goût, 86°, de 560 à 570 fr. ; eau-de-vie de vin, de Béziers, 52°, 375 fr. ; trois-six de marc, 86 degrés, manque ; eau-de-vie de marc 52°, 325 à 330 fr. l'hecto.

Nimes. — 3/6 bon goût, 86 degrés, 550 à »»» fr. ; 3/6 de marc manque ; eau-de-vie de marc 52 degrés, 300 à 310 fr.

Narbonne. — 3/6 de vin 86 degrés, 6 fr. 60 le degré ; 3/6 de vin nouvelle

campagne, 86°, 6 fr. 20 le degré; 3/6 de marc, 86°, 6 fr. 00 le degré; eau-de-vie de marc 52°, degré manque; eau-de-vie vieille de Narbonne, 52°, pas d'affaires.

Perpignan. — Pas d'affaires.

Alger. — Trois-six de vin, 86-88°, disponible, 585 fr. les 100 degrés; Trois-six de marc à livrer sur récolte prochaine, 525 à 540 fr.

TARTRES

Montpellier. — Crême de tartre, 480 fr. les 100 kilos, pris à l'usine

Tartre brut, le kilog, 1,70 à 2 fr., pris à la propriété.

Lies de vin, pour 20 à 25 degrés de rendement, le degré, 1 fr. 35, pris à la propriété.

CÉRÉALES

Paris. — *Bourse de Commerce.* — 25 août 1925.

	août	septembre	novembre-décembre
	—	—	—
Blé..........	128,50 128,25 P.	125,25, 125 P.	126,25, 126 126,25 P.
Seigle......	100 N.	100 N.	104 N.
Avoine noire.	105 A.	99 V.	98 et 98,25 P.
Avoine.......	100 N.	94 N.	94,50 V.

New-York. — On cote en clôture:

	Prix par bush en d. et cts.	Prix à l'hectolitre en fr.	Prix aux 100 kg. en fr.	Hausse p. 100 k. ou baisse
	—	—	—	—
Blés dur n° 2............	177 1/4	104 91	139 89	+ 1.28
Maïs disp................	119 3/4	81 65	102 07	— 0.44

Blé roux d'hiver n° 2 nouveau disponible 174 1/4 c. (137 fr. 52 les 100 kilos); bigarré durum n° 2, disponible 165 3/4 cents (130 fr. 81).

Alger. — Blé tendre colon, 131 à 133 fr. les 100 kilos; Blé dur colon, 142 à 145 fr. les 100 kilos. Orge colon, 88 à 90 fr. Avoine colon, 88 à 90 fr. les 100 kilos. Foin, 20 à 22 fr. les 100 kilos.

DIVERS

Produits chimiques : Nitrate de soude, 15/16, 125 à 130 fr. ; sulfate ammoniaque, 20/21, 122 à 125 fr. ; sulfate potasse 48/52, 90 à 95 fr. ; chlorure potassium 48/52, 60 à 67 fr. ; sylvinite riche 20/22, 23 à 25 fr. ; sulfate cuivre cristaux 98/99, 218 à 225 fr. ; superphosphate minéral, 14, 22,25 à 24 fr. ; sulfate de cuivre neige, 220 à 225 fr., le tout aux 100 kilos. Logé gare de Cette.

Marseille. — Soufre sublimé en fleurs, chimiquement pur, 80 fr. ; Raffiné (trituré Candi), 74 fr. ; Trituré garanti 97 °/° de soufre pur, 65 fr. ; Canons, 72 fr. ; Coulés en Candi, 68 fr.

Sulfate de cuivre, 98 °/° en sacs : consommation, 218 fr. ; entrepôt, 218 fr.

Sulfate de fer, 95 °/° en sacs de 100 k., 27 fr.

Le Gérant : G. FOURNERA.

Montpellier. — Imprimerie Roumégous et Déhan.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du Dimanche 16 au Samedi 22 août 1925

	Température 1925 maxima	Température 1925 minima	Température 1924 maxima	Température 1924 minima	Pluie 1925 mill.	Pluie 1924 mill.
Nantes						
Dimanche	27	14	23	10	»	»
Lundi	25	14	20	13	»	4
Mardi	28	15	19	10	»	3
Mercredi	»	14	18	9	1	15
Jeudi	24	13	17	10	2	0.4
Vendredi	»	»	17	»	»	»
Samedi	»	»	20	10	»	4
Total	1160	530	1335	660	49.1	111.1
Rochefort						
Dimanche	»	»	»	16	»	»
Lundi	»	»	»	»	»	1
Mardi	»	»	»	»	»	5
Mercredi	»	»	»	»	»	»
Jeudi	»	»	»	»	»	2
Vendredi	»	»	»	»	»	11
Samedi	»	»	»	»	»	8
Total	27	»	856	484	20.1	104.9
Clermont-Ferrand						
Dimanche	»	15	20	»	»	»
Lundi	21	8	23	14	«	0.4
Mardi	»	18	21	7	»	2.1
Mercredi	28	»	»	»	16	»
Jeudi	26	13	»	7	»	»
Vendredi	»	»	21	8	«	1
Samedi	»	»	17	»	«	»
Total	975	487	1382	635	88.8	110.
Bordeaux						
Dimanche	36	14	25	10	»	»
Lundi	»	11	19	13	»	13
Mardi	»	15	21	11	»	4
Mercredi	»	14	19	11	1	4
Jeudi	33	14	18	10	»	8 2
Vendredi	»	»	21	10	»	17
Samedi	»	»	21	11	»	6
Total	1082	615	1467	709	41.2	126 1
Toulouse						
Dimanche	36	14	28	9	»	»
Lundi	32	19	26	17	»	»
Mardi	27	14	22	14	»	0.1
Mercredi	26	16	21	12	5	»
Jeudi	36	14	19	7	»	0.1
Vendredi	«	»	25	13	»	21
Samedi	»	»	20	10	»	8
Total	1292	754	1613	876	132.7	155.7
Perpignan						
Dimanche	30	19	28	13	»	»
Lundi	38	19	29	»	»	»
Mardi	31	21	22	16	»	»
Mercredi	»	»	21	15	0.3	»
Jeudi	30	17	20	9	5	»
Vendredi	»	»	23	13	»	0.3
Samedi	»	»	20	14	»	11
Total	1803	903	1613	1014	13.7	108.5

	Température 1925 maxima	Température 1925 minima	Température 1924 maxima	Température 1924 minima	Pluie 1925 mill.	Pluie 1924 mill.
Châlons-sur-Marne						
Dimanche	»	»	»	»	»	»
Lundi	»	»	»	»	»	»
Mardi	»	»	»	»	»	»
Mercredi	»	»	»	»	»	»
Jeudi	»	»	»	»	»	»
Vendredi	»	»	»	»	»	»
Samedi	»	»	»	»	»	»
Total	»	»	1000.4	498.6	»	112.2
Besançon						
Dimanche	»	14	»	8	»	»
Lundi	»	13	19	13	»	1
Mardi	27	14	19	9	»	
Mercredi	»	17	»	8	14	5
Jeudi	26	15	19	9	2	4
Vendredi	»	»	20	9	»	5
Samedi	»	»	17	8	»	»
Total	223	575	1174	700	94	95.1
Lyon						
Dimanche	30	16	20	8	»	»
Lundi	26	11	22	12	»	»
Mardi	30	14	»	11	»	0.5
Mercredi	31	18	21	11	4	»
Jeudi	26	16	17	7	11	2
Vendredi	»	»	»	10	»	4
Samedi	»	»	15	11	»	14
Total	1422	728	1443	805	156.2	178.0
Marseille						
Dimanche	31	17	27	14	»	»
Lundi	31	17	25	»	»	»
Mardi	»	19	25	15	»	»
Mercredi	»	19	24	13	0.1	»
Jeudi	»	15	19	8	»	»
Vendredi	»	»	23	12	»	»
Samedi	»	»	25	14	»	1
Total	1015	723	1567	875	80.4	10.1
Montpellier						
Dimanche	36.0	18.5	25 6	15 2	»	»
Lundi	32.2	13.1	24 9	17.5	»	»
Mardi	27.9	16.8	25.0	12 9	2.0	»
Mercredi	27.6	20.1	19 8	13.5	0.9	0.4
Jeudi	27.0	17.6	22.2	9 2	2.0	»
Vendredi	27.1	16.3	17.9	11.9	»	7.3
Samedi	22.4	20.3	24.0	12.3	4 2	«
Total	1734.7	988.6	1765.6	1006 1	55 3	139 6
Alger						
Dimanche	»	»	27	22	»	»
Lundi	27	«	30	21	»	»
Mardi	34	23	32	21	»	»
Mercredi	38	24	32	22	»	»
Jeudi	33	24	28	22	»	»
Vendredi	»	»	33	23	»	»
Samedi	»	»	28	23	»	»
Total	379	708	1682	1164	1	»

Observations. — Été